

表示について： 材料(○)と調味料(●)の区別をして表示をしています。とします。																												
日	グループ	献立名	食品名	卵	乳	小麦	そば	落花生	いか	えび	かに	さけ	さば	たこ	貝	豚肉	牛肉	鶏肉	大豆	椎茸	筍	ごま	果実	海藻	その他			
※調味料などよく使われている食品です。必ずご確認ください。			日本酒																						特記事項なし			
			本みりん																							特記事項なし		
			赤ワイン・白ワイン																					○			ぶどう	
			濃口しょうゆ・淡口しょうゆ			○															○							
			白しょうゆ																		○							
			赤みそ・白みそ																		○						大麦	
			豆みそ																		○						大麦	
			ミックスみそ																		○						大麦	
			穀物酢																								特記事項なし	
			大豆白絞油																		○							
			ごま油																					○				
			ウスターソース																						○		トマト	
			焼きそばソース			●															●				○		トマト	
			鶏がらスープ																		○							
			バター			○																						
			トマトケチャップ																							○		トマト
			和風だし																				○				○	昆布
			洋風だし			○													○	○	○					○●	○	トマト、寒天(紅藻海藻)、●ぶどう
			中華だし																○	○	○				○	○		トマト、ごま油
			だし粉パック													○												
			カレー粉																							○		陳皮(みかんの皮)
			油揚げ																			○						
			豆腐、冷凍豆腐																			○						
			大豆たんばく・大豆ミンチ																			○						
			ミニ厚揚げ																			○						
ベーコン															○													
こんにゃく																								○	海藻粉末(カジメ、ひじき)			
しらたき																									特記事項なし			
昆布(糸・細切り・角切り)										※4	※4													○	昆布			
ひじき										※4	※4													○	ひじき			
わかめ										※4	※4													○	わかめ			
ソフト麺						○																						
一食用うどん・うどん						○																						
一食用ラーメン・中華麺						○																						
焼きそば麺						○																						
		備蓄食材	救給カレー																					○		トマト、陳皮(みかんの皮)		
			救給おいもの和風リゾット																					○		海藻粉末、昆布		
			救給コーンポタージュ																									
			救給ゴロゴロ野菜の煮物																			○	○			●	●昆布	
			14		ポークビーンズ	ハヤシルウ			○									○			○					○		トマト
フルーツのゼリー和え	デミグラスソース				○										○		○						○		トマト			
16		中華スープ	梨ゼリー																					○		梨果汁		
		シューマイ	ポークシューマイ			○										○		○	○					○		タラ、トマト		
		麻婆なす	鶏レバー																○									
17		僧兵汁	豆板醤																						●米、そら豆			
			甜麺醤			●													○●			○			ごま油、大麦			
			麦みそ																○							大麦		
18		付け合わせ	減塩和風ドレッシング・ランチ																				●		●梅			
		チキントマトソース	鶏ささみ水煮																○									
24		野菜のソテー	玉子のベーコンロール	○	○	●										○			○●							カツオエキス、煮干しだし		
		ハヤシライス	フランクフルト														○											
25		ウインナー	デミグラスソース			○										○		○					○		トマト			
		かぼちゃサラダ	ウインナー													○												
			かやくうどんの汁	マヨネーズタイプ	※														○							※卵不使用		
			かやくうどんの汁	かまぼこ(月見)																								
			里芋コロッケ	里芋コロッケ			○●													○	○●							里芋
			青菜の大豆和え	ひきわり大豆																	○							
			お月見デザート	お月見デザート																		○	○		みかん、レモン、寒天			

令和8年度9月分 加工食品等 アレルギー食材表

グループ⇒

A: 小学校、西部幼稚園、羽島中学校、桑原学園、特別支援学校

B:A以外の中学校

NO.2

日	グループ	献立名	食品名	卵	乳	小麦	そば	落花生	いか	えび	かに	さけ	さば	たこ	貝	豚肉	牛肉	鶏肉	大豆	椎茸	菊	ごま	果実	海藻	その他
28		チャウダー チキンナゲット フルーツ和え	あさり チキンナゲット 豆乳デザート			○●				※3	※3				○		○		○●						あさり
29		湯葉のすまし汁 かまぼこ	湯葉 かまぼこ																○						
30		五目厚焼き玉子 さつまいものみそ汁	五目厚焼き玉子 麦みそ	○		●													●	○			○	ひじき、ほうれん草、グリーンピース、にんじん 大麦	

※1:パンには、小麦、脱脂粉乳が使われています。

※2:油には大豆や米が使われています。

※3: 魚介類またはその製品については、同じ海に生息している「えび」「かに」等を捕食又は共生している場合があります。

※4:海藻類は、「えび」「かに」等の生息している海域で採取されています。

※5: 給食センターでは揚げ物をする場合、揚げ油は複数回使用します。毎回、天かすなどはこしていますが、小麦粉などアレルギー食品を使用した油を使うこともあります。

※6: 給食センターでは毎日洗浄していますが、箸、牛乳などアレルギー食品を使用した同一の釜、鉄板、調理器具などを使用しています。

※7: サラダのドレッシング、マヨネーズ類は、給食の時間に教室でかけています。

※8: 魚を1尾丸ごとの状態で使用のため、腸をもっている可能性があります。